

MUFFINS AU COEUR DE NUTELLA



Ingrédients :

- 260 g de farine
- 1 sachet de levure
- 80 g de sucre
- 1 pincée de sel
- 2 œufs
- 100 g de lait
- 100 g de beurre
- 8 cuillères à café de nutella

Préparation :

- préchauffer le four à 180 °C
- beurrer et fariner le moule à muffins
- dans le bol, travailler le beurre et le sucre 30 secondes à vitesse 4 pour obtenir une consistance crémeuse
- puis mettre tous les ingrédients dans le bol sauf le nutella et mixer 20 secondes à vitesse 3 puis 10 secondes à vitesse 4
- Remplir les alvéoles du moule de pâte au 2/3
- Ajouter une cuillère à café de nutella au centre de chaque muffin puis recouvrir avec une grosse cuillère de pâte restante
- Enfourner 25 minutes
- laisser refroidir 5 minutes avant de démouler

THERMOMINOUX 2013

<http://thermominoux.over-blog.com>